

Buunderkamp Klassiekers

Buunderkamp Classics

Romige kreeftensoep naar huisrecept 2.4.8.9.11.14 € 10,50

Creamy lobster soup made to our Chef's special recipe

XXX

In roomboter gebakken sliptongetjes, geblust met citroensap 2.4.9. € 25,00

Dover soles pan-fried in butter and deglazed with lemon juice

XXX

Tournedos met saus van Madera en groene peper 14. € 33,50

Tournedos on Madeira and green peppercorn sauce

XXX

Triangel van diverse sorbetijs soorten (6.) € 8,50

Triangle of various flavour of sherbet

Wij serveren onze hoofdgerechten met bijpassend garnituur.

We serve our main courses with matching garnish

Extra uitbreiding:

Portie frites met mayonaise € 2,50¹⁻⁵⁻¹³

French fries and mayonnaise € 2,50

Portie gemengde salade € 2,50⁵

Bowl of mixed salad € 2,50

Heeft u vragen over allergenen of dieetwensen, vraag het aan onze medewerkers!

If you have any questions about allergens or your diet, ask our staff

Op onze kaart is met onderstaande nummers aangegeven welke allergenen er in de gerechten kunnen voorkomen (On our menu we specified the allergens by the following numbers):

1. ei (egg); 2. gluten; 3. lupine; 4. melk, incl. lactose (milk including lactose); 5. mosterd (mustard) ; 6. noten (nuts); 7. pinda's (peanuts); 8. schaaldieren (crustaceans); 9. vis (fish); 10. weekdieren (mollusc); 11. selderij (celeriac); 12. sesam (sesame); 13. soja (soy); 14. sulfiet (sulfite)

Voorgerechten, Starters

Rilette van gerookte makreel met schuim van tomaten en wasabi kroepoek (2.5.9.11.14)	€ 12,50
Rilette of smoked mackerel with foam of tomato and wasabi prawn crackers	
Salade huis gerookte zalm met appelkappertjes en rode ui (1.2.4.9.14)	€ 12,50
Home smoked salmon salad with capers and red onion	
Carpaccio van rund met truffelvinaigrette, pijnboompitten en chips van Parmezaanse kaas (4.5.14)	€ 12,50
Carpaccio of beef with truffle vinaigrette, pine nuts and Parmesan cheese	
Salade parmaham met kruidenolie, granaat appel en een krokante wrap (1.2.4)	€ 11,50
Salad Parma ham with Herb oil, pomegranate and a crispy wrap	
Geroosterde pompoensoep met crème fraîche en bieslook (4)	€ 8,50
Roasted pumpkin soup with crème fraiche and chives	
Dun gesneden rode bieten met geitenkaas van de 'Bokkesprong' en venkel (4)	€ 9,50
Thinly sliced red beets with goat-cheese from the ' Bokkesprong "and fennel	

Hoofdgerechten, Main courses

Gebakken zalmfilet met vadouvan saus (4.9.14)	€ 22,50
Fried salmon fillet with vadouvan sauce	
Zacht gebakken schelvisfilet met beurre blanc verrijkt met dille (4-9-14)	€ 21,50
Soft baked haddock fillet with beurre blanc enriched with dill	
Gerookte wildzwijn filet met aceto-spekjus (4-14)	€ 22,50
Wild boar fillet smoked baked and served with aceto bacon sauce	
Op de huid gebakken eendenborstfilet met een mandarijnjus (4-14)	€ 22,50
Skin fried duck breast fillet with a mandarin sauce	
Gebakken biologische kalfsribeye van "Eco fields" met rozemarijnjus (4.5.14)	€ 23,50
Braised beef shoulder steak served with its own gravy	
Tortelone met geitenkaas en honing, Italiaanse kruidenolie en Parmezaanse kaas (1.2.4)	€ 20,50
Tortelone with goat cheese and honey, Italian herbs oil and Parmesan cheese	